

Brochette de fagottini aux tomates cerises



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Une entrée qui est aussi agréable à regarder qu'à manger !

Ingrédients

- 300 g de fagottini au comté et basilic, par exemple les fagottini au comté et basilic saint jean
- 30 tomates cerises
- 25 cl d'eau
- jus d'1/4 citron
- huile d'olive
- parmesan

Préparation

- 1 Prenez des piquets en bois pour brochettes et piquez dessus en alternance les fagottini Comté basilic et les tomates cerises.
- 2 Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et déposez dedans les brochettes, en les faisant revenir 1 minute de chaque côté. Versez ensuite 25 cl d'eau dans la poêle et faites mijoter 2 petites minutes.
- 3 Ajoutez ensuite le jus de citron et continuez la cuisson durant 2 minutes.
- 4 Posez les brochettes dans un plat et nappez-les d'une cuillère à soupe de jus de cuisson et d'un filet d'huile d'olive.
- 5 Dispersez quelques copeaux de parmesan et servez de suite.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

